

Codice:

801196

Descrizione:

MERLUZ.PORZ.ALASKA 90/120 S/P"MSC"SG.SUR

THERAGRA CHALCOGRAMMA "FIORI" PES.SOST.



DENOMINAZIONE DI VENDITA

MERLUZ.PORZ.ALASKA 90/120 S/P"MSC"SG.SUR

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Cuori di filetto di Merluzzo d'Alaska (Loin)

Nome scientifico : Theragra chalcogramma

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Zona FAO 61 Nord-Ovest

OTM (Midwater otter trawl) : reti da traino

INGREDIENTI

Merluzzo,acqua,stabilizzante E451

ALLERGENI

Pesce

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DIFETTI	Target	Rifiuto
-forma :	</= 1 pezzo/20	> 1 pezzo/10
-peso inferiore	nessuno	> 2 ct con peso inf. rispetto a quello dichiarato su 10
-macchie di sangue:	nessuna	> 2 pz con 1 macchia più piccola di 5cm ² in un ct o con dimensioni > 5 cm ²
-filetti rotti:	nessuno	> 1 pz/10 kg
-parassiti:	nessuno	> 2 uova in 10 kg di filetti o qualsiasi verme
-materiale estraneo :	nessuno	qualsiasi metallo, vetro, o legno >2pz di materiale pericoloso in 1 ct

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale m= 100.000 ufc/g M= 500.000 n=5 c=2
 Coliformi totali m=10 ufc/g M= 100 n=5 c=2
 Staphylococcus aureus m= 100 ufc/g M= 1.000 n=5 c=2
 Salmonella assente /25g n=5
 Listeria monocytogenes assente/25g n=5
 Vibrio cholera assente /25g n=5
 Vibrio parahaemolyticus assente/25g n=5

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Forma : naturale
 Colore : tipico di pesce fresco
 Odore : fresco, senza odori estranei
 Sapore : tipico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Struttura : morbido ma non molle, sodo ma non gommoso

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 201 kJ / 47 kcal

Grassi 0,2 g

-di cui saturi 0 g

Carboidrati 0,4 g

-di cui zuccheri 0 g

Proteine 11 g

Sale 0,80 g

7% (+/- 3%)

GLASSATURA

MODALITÀ DI UTILIZZO

Da consumare previa cottura. Metodo di scongelamento :

1-Prendere il campione non appena il prodotto viene rimosso dallo stoccaggio a bassa temperatura.

2-Scongellare il filetto con acqua di flusso a temperatura ambiente (20°C circa)

3-Quando la glassa di ghiaccio che può essere vista o sentita viene rimossa e il nucleo dei filetti rimane congelato, smettere di scongelare.

Durante lo scongelamento, non è consentito usare le mani per premere il filetto.

4-Togliere i filetti in un setaccio, inclinare il setaccio con un angolo di 20° circa per scolare i filetti, di solito per 3 minuti.

CONSERVAZIONE

**** o *** -18°C: vedere data consigliata

** - 12°C: 1 mese

* -6°C: 1 settimana

Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni

TMC (DURABILITÀ)

IMBALLO PRIMARIO

30 mesi

Busta 04 - LDPE - Plastica

IMBALLO SECONDARIO

Cartone PAP 20 - Carta

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

5 kg

PEZZATURA

90/120 g

CARTONI PER PALLET

n° 120

DIMENSIONE DEL CARTONE

Lunghezza: 375 mm

Larghezza: 275 mm

Altezza: 110 mm

ALTRE CARATTERISTICHE

Imbevuto con 0,5% Polifosfati (E451) in acqua per 10 minuti.

Prodotto privo di spine

Il pesce proviene da attività di pesca sostenibile e certificata MSC.

Viene definito senza lisce (rig. Codex Stan 165/1989 Rev. 1-1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza ≥ 10 mm oppure di diametro ≥ 1 mm in un campione di 1 kg.

La presenza di lisce di lunghezza ≤ 5 mm e di diametro ≤ 2 mm non è considerata difetto.

Tutti i prodotti sono controllati al metal detector

Ferro diametro 2 mm : assente

ALTRE CARATTERISTICHE	Materiale non ferroso con diametro 3 mm: assente
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	MSC-C-53274
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8026053621834
NOMENCLATURA COMBINATA	03047190
DATA REVISIONE SCHEMA	Conf. 21/12/2023